Universal - Küchenmaschine

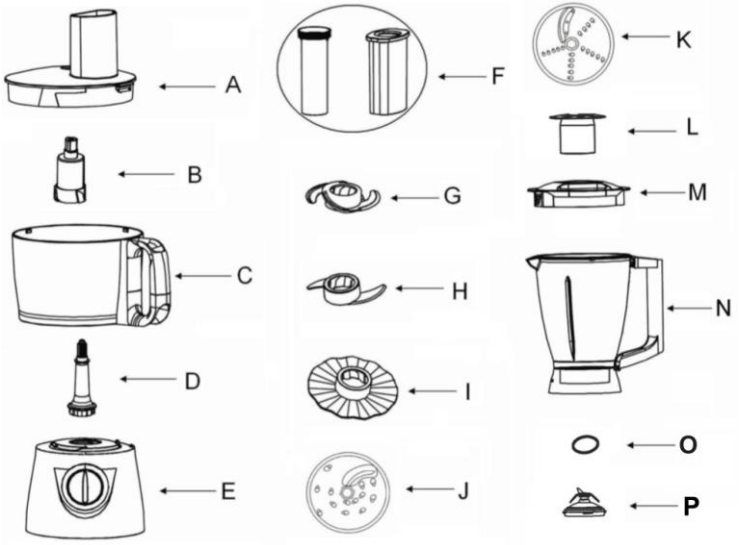
Bedienungsanleitung & Sicherheitshinweise

Robot de cuisine multifonctions

Mode d´emploi & consignes de sécurité importantes

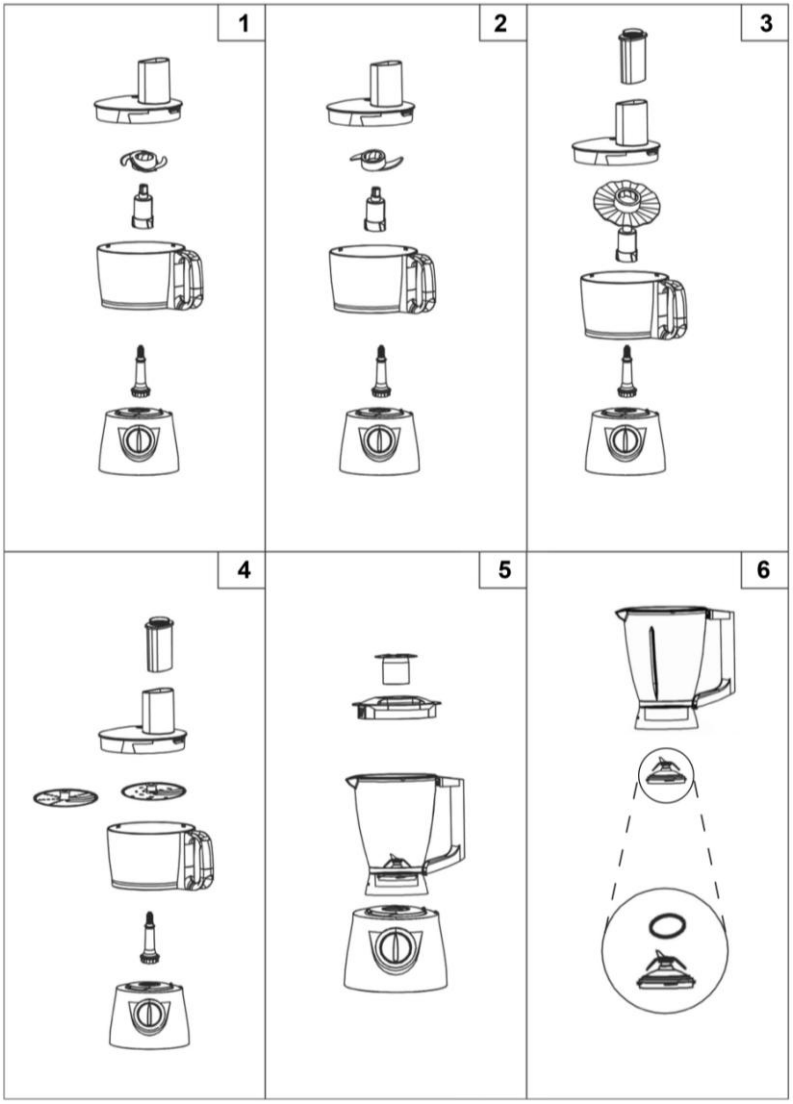
MC 1191

Beschreibung / Description



D	Beschreibung	F	Description
A	Abdeckung Verarbeitungsbehälter	A	Couvercle à cheminée
B	Aufnahme für Zubehöreinsätze	B	Entraîneur d'accessoires
C	Verarbeitungsbehälter (max. 1,2 l)	C	Bol de préparation (1,2 l maxi.)
D	Antriebsspindel	D	Tige d'entraînement
E	Motorblock	E	Bloc moteur
F	Großer und kleiner Stopfer	F	Grand poussoir et petit poussoir
G	Zerkleinerer-Messer (Metall)	G	Lame du hachoir (métal)
H	Knet-Messer (Kunststoff)	H	Couteau à pétrir (plastique)
I	Emulgierscheibe	I	Disque émulsionneur
J	Scheibe zum Schneiden/ Raspeln (dick/grob)	J	Disque de coupe en tranches / lamelles épaisses
K	Scheibe zum Schneiden/ Raspeln (dünn/fein)	K	Disque de coupe en tranches / lamelles fines
L	Zufülldeckel	L	Couvercle de remplissage
M	Mixer-Deckel	M	Couvercle du mixeur
N	Mixer-Behälter (max. 1,75 l)	N	Bol du mixeur (1,75 l maxi.)
O	Dichtring	O	Joint
P	Mixer-Messereinsatz	P	Lame de mixeur

Aufbau- und Anwendungsübersicht / Aperçu d'assemblage et d'emploi



Inhalt

Beschreibung	2
Aufbau- und Anwendungsübersicht	3
Inhalt	4
Technische Daten	4
Lieferumfang	4
Verwendungszweck	5
Sicherheitshinweise	5
Vor dem ersten Gebrauch	10
Kurzzeitbetrieb	10
Montage	10
Vorbereitung und Betrieb	11
Reinigung und Pflege	13
Entsorgung	14
Garantiehinweise	15

Technische Daten

Modell	Universal – Küchenmaschine MC 1191
Netzspannung	230V, 50/60Hz , Schutzklasse II
Leistung	400W

Kurzzeitbetrieb (KB): Intervall von 1 Minute Betrieb und 2 Minuten Pause einhalten.
Dieses Gerät ist GS-geprüft und entspricht den CE-Richtlinien.

Lieferumfang

Abdeckung Verarbeitungsbehälter
Aufnahme für Zubehöreinsätze
Verarbeitungsbehälter
Antriebsspindel
Motorblock
Großer und kleiner Stopfer
Zerkleinerer-Messer
Knet-Messer
Emulgierscheibe
Scheibe zum Schneiden/Raspeln (dick/grob)
Scheibe zum Schneiden/Raspeln (dünn/fein)
Mixer-Deckel mit Zufülldeckel
Mixer-Behälter mit Messereinsatz
Bedienungsanleitung

Prodomus

Verwendungszweck

Dieses Gerät ist zum Zerkleinern und Mischen von Lebensmitteln im privaten Haushalt vorgesehen. Es ist nicht für heiße Lebensmittel bestimmt. Dieses Gerät ist nicht für kommerzielle Zwecke, gewerblichen oder ähnlichen Einsatz bestimmt, w.z.B. in Büros, Läden, Mitarbeiter-küchen, land- oder gastwirtschaftlichen Betrieben o.ä.. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu dem in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Zweck. Um Gefährdungen und Risiken, die beim Gebrauch elektrischer Geräte entstehen können zu vermeiden, befolgen Sie bitte alle Sicherheitshinweise und die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachten dieser Bedienungsanleitung entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Sicherheitshinweise

Promotus

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen, damit das Gerät nicht überhitzt und beschädigt wird.
- Verwenden Sie nur falls dies nötig ist, ordnungsgemäße Verlängerungskabel, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen.
- Als zusätzlicher Schutz vor Gefahren durch elektrischen Strom wird der Einbau einer Fehlerstromschutzeinrichtung (RCD) mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA im Haushaltsstromkreis empfohlen. Fragen Sie Ihren Elektro-Installateur um Rat.
- **⚠ Vorsicht!**
  Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug.
  Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung

und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
Klären Sie Ihre Kinder über Gefahren, die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können auf:

- Gefahr durch bewegliche, rotierende oder scharfkantige Geräteteile
- Gefahr durch Hitzeentwicklung
- Gefahr durch elektrischen Strom

- Wählen Sie den Standort des Gerätes so, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben. Auch das Netzkabel muss für Kinder unerreichbar sein, sie könnten das Gerät daran herunterziehen und sich verletzen.
- Zur Sicherheit keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) für Kinder erreichbar liegen lassen. Sie dürfen nicht mit dem Kunststoffbeutel spielen, es besteht Erstickungsgefahr!
- **Vorsicht Stromschlaggefahr!**
  Die Motoreinheit, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen auf keinen Fall mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.
  - Tauchen Sie die Motoreinheit und das Netzkabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen noch zu einem anderen Zweck
  - Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Wasch- oder Spülbeckens damit es nicht in Was-

Prodomus

ser fallen kann. Sollte es ins Wasser fallen, ziehen Sie sofort den Stecker bevor Sie das Gerät aus dem Wasser nehmen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen
- Stellen Sie das Gerät nicht auf feuchten Untergrund
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien

- ⚠ Vorsicht!
  Das Gerät nicht verwenden wenn:
  - dieses ein beschädigtes Anschlusskabel hat
  - Das Zubehör beschädigt oder unvollständig ist
  - das Gerät heruntergefallen ist und sichtbare Schäden oder Funktionsstörungen aufweist. In diesem Fall muss das Gerät von einem Fachmann (*) geprüft und repariert werden um jegliches Risiko zu vermeiden. Schrauben Sie niemals selbst das Gerät auf, um das Risiko eines elektrischen Schlages zu vermeiden. Für alle Reparaturen wenden Sie sich an einen Fachmann (*).

  (*) Fachmann: anerkannter Kundendienst des Händlers oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für alle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.

- ⚠ **Achtung Verletzungsgefahr!**
  Das Mixer-Messer und das Zerkleiner-Messer mit den Metallklingen sind sehr scharf. Halten Sie Finger, Haare, Kleidung und andere Objekte fern von den scharfen Klingen. Fassen Sie das Zerkleiner-Messer immer nur am Kunststoff an!
- Fassen Sie niemals in den Verarbeitungsbehälter oder den Mixer-Behälter solange das Gerät am Strom ange-schlossen ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker vor dem:

PRODUKTUS

- Einsetzen oder Entfernen der Zubehörteile
- Entleeren den Verarbeitungsbehälter oder Mixer-Behälters
- Reinigen des Gerätes.
- bei Störungen während des Gebrauchs
- wenn Sie das Gerät nicht benutzen

- Der Verarbeitungsbehälter ist für maximal 1,2 l und der Mixer-Behälter für maximal 1,75 l vorgesehen. Berücksichtigen Sie auch, das Flüssigkeiten und Lebensmittel bei der Verarbeitung an Volumen gewinnen und füllen Sie nicht zu viel ein, damit nichts überläuft oder herausspritzt. Bei flüssigen und schäumenden Lebensmittel empfehlen wir nicht mehr als die Hälfte der maximalen Füllmenge zu verarbeiten.
- Verarbeiten Sie möglichst keine sehr faserigen Materialien, wie Lauch, Schnittlauch oder Ähnliches, da sich die Fasern um die drehenden Zubehörteile wickeln und diese blockieren können.
- Verarbeiten Sie keine harten Materialien, wie Gefrorenes, harte Käserinden, altes Brot oder ungenießbare Teile von Lebensmitteln wie Gräten, Knochen, Knorpel, Strünke, Kerne etc. Dafür ist das Gerät nicht vorgesehen.
- Schieben Sie Zutaten niemals mit Ihren Fingern oder einem Gegenstand (z. B. einem Spatel) in den Einfülltrichter nach unten, während das Gerät läuft. Benutzen Sie zu diesem Zweck nur den Stopfer(F).
- Öffnen Sie niemals den Deckel, während des Betriebes. Warten Sie, bis die beweglichen Teile aufgehört haben, sich zu bewegen, bevor Sie den Deckel der Schüssel oder des Behälters entfernen.

Promotus

- **Achtung Verbrühungsgefahr!**
  Das Gerät ist nicht für heiße oder kochende Flüssigkeiten und Lebensmittel geeignet! Füllen Sie keine kochenden oder heiße Flüssigkeiten bzw. Lebensmittel ein, um Verbrühungsgefahr oder Schaden am Gerät (Verformung) zu vermeiden!
- **Achtung Brandgefahr!** Stellen Sie das Gerät nicht in unmittelbare Nähe einer Wärmequelle wie einen elektrischen Herd, eine Gas-Heizung oder einen heißen Ofen.
- Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel anfassen. Gerät niemals am elektrischen Netzkabel tragen. Netzkabel nicht knicken. Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Netzkabel nicht beschädigt ist.
- Das Netzkabel darf niemals in die Nähe oder in Kontakt mit den scharfen oder rotierenden Teilen des Gerätes kommen, damit es nicht beschädigt wird. Es darf nicht durch andere scharfe Kanten oder Berührung mit heißen Stellen beschädigt werden. Das Netzkabel darf nie mit Nässe und Feuchtigkeit in Kontakt kommen.
- Es dürfen nur die Original Zubehörteile verwendet werden. Die Verwendung von Fremdteilen birgt Verletzungsrisiken und kann zu Beschädigung des Gerätes führen, die nicht über die Garantie abgedeckt sind.
- Zur Vermeidung von Stromschlag- und oder Verletzungsgefahr, schalten Sie nach jedem Gebrauch,

Promotus

sowie vor der Reinigung, das Gerät grundsätzlich aus und ziehen den Netzstecker.

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch (nach ausreichend Abkühlzeit) da es mit Lebensmitteln in Kontakt ist (siehe „Reinigung und Pflege“).

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie vor Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien. Prüfen Sie, ob das Gerät unbeschädigt und der Lieferumfang vollständig ist. Im Fall von Beanstandung wenden Sie sich an die Servicestelle.
- Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.
- Reinigen Sie das Gehäuse und die Zubehörteile vor Montage und Gebrauch mit einem sauberen, leicht feuchten Tuch.
- Beim ersten Gebrauch von Neugeräten kann leichter Geruch entstehen. Dies ist harmlos und verschwindet nach kurzer Zeit.

Kurzzeitbetrieb

Das Gerät ist für Kurzzeitbetrieb ausgelegt. Halten Sie die nachfolgend aufgeführten Betriebs- und Pausezeiten ein, um des Gerät nicht zu überlasten. Schäden durch Nichtbeachtung werden nicht von der Garantie abgedeckt.
Nach einer Betriebsdauer von 1 Minute ist eine Pause von 2 Minuten einzuhalten. Wenn dieser Kurzbetrieb dreimal nacheinander durchgeführt wurde, sollte eine Betriebspause von ca. 15-20 Minuten eingehalten werden, damit der Motor ausreichend abkühlen kann.

Montage

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet, der nur dann einen Betrieb ermöglicht, wenn der Verarbeitungsbehälter oder der Mixer-Behälter korrekt eingerastet sind. **Achten Sie deshalb darauf, den Verarbeitungsbehälter oder der Mixer-Behälter im Uhrzeigersinn vollständig bis zum Anschlag zu drehen, bis diese mit einem hörbaren „Klick“ einrasten!**
Bitte beachten Sie zur Montage auch die Abbildungen der Aufbauanleitung und Anwendungsübersicht auf Seite 3.

Häckseln: (Siehe Seite 3, Abb.1):

- Stecken Sie die Antriebsspindel(D) in die Mitte des Motoblocks(E)
- Setzen Sie den Verarbeitungsbehälter(C) auf den Motorblock(E) und drehen Sie den Verarbeitungsbehälter(C) im Uhrzeigersinn vollständig bis zum Anschlag, bis dieser mit einem hörbaren „**Klick**“ einrastet.
- Nun die Aufnahme für Zubehöreinsätze(B) über die Spitze der Antriebsspindel(D) stecken.

Probemuster

- Das Zerkleinerer-Messer(G) kann nun auf die Aufnahme für Zubehöreinsätze(B) gesetzt werden.
- Setzen Sie die Abdeckung Verarbeitungsbehälter(A) auf den Verarbeitungsbehälter(C) und drehen Sie die Abdeckung Verarbeitungsbehälter(A) im Uhrzeigersinn, bis diese einrastet.

Kneten: (Siehe Seite 3, Abb.2)

- Der Aufbau ist der gleiche wie beim Häckseln, nur dass anstatt des Zerkleinerer-Messers(G) nun das Knet-Messer(H) einzusetzen ist.

Emulgieren/Umwälzen:
(siehe Seite 3, Abb.3)

- Der Aufbau ist der gleiche wie beim Häckseln, nur dass anstatt des Zerkleinerer-Messers(G) nun die Emulgierscheibe(I) einzusetzen ist.
- Schieben Sie den großen und den kleinen Stopfer(F) in die Einfüllöffnung, um ein Herausspritzen zu vermeiden.

Schneiden/Raspeln:
(siehe Seite 3, Abb.4)

- Die Scheiben zum Schneiden und Raspeln(J/K) können in beiden Richtungen aufgesteckt werden, wobei eine Seite zum Schneiden und die andere Seite zum Raspeln verwendet werden kann.
- Der Aufbau ist der Gleiche wie unter Häckseln beschrieben, jedoch ist zur Montage der Schneid- und Raspelscheiben(J/K) die Aufnahme für Zubehöreinsätze nicht erforderlich, da die Schneid- und Raspelscheiben (J/K) direkt oben auf der Antriebsspindel(D) aufzustecken sind.

Standmixer: (Siehe Seite 3, Abb.5):

- Setzen Sie den Mixer-Behälter(N) auf den Motorblock(E) und drehen Sie den Mixer-Behälter(N) im Uhrzeigersinn vollständig bis zum Anschlag, bis dieser mit einem hörbaren „**Klick**“ einrastet.
- Setzen Sie den Mixer-Deckel(M) auf den Mixer-Behälter(N) und drehen Sie den Mixer-Deckel(M) im Uhrzeigersinn, bis dieser einrastet. Hinweis: Der Mixer-Deckel (M) hat auf einer Seite ein Ausguß-Sieb und kann so montiert werden, dass später ein Ausgießen möglich ist (ohne den Mixer-Deckel abzunehmen) oder dass der Ausguss komplett verschlossen ist, um ein Herausspritzen zu vermeiden.
- Den kleinen Zufülldeckel(L) in die mittige Öffnung setzen um alles spritzgeschützt zu verschließen.
- Der Mixer-Messereinsatz(P) kann zur einfachen Reinigung herausgenommen werden. (siehe Kapitel „Reinigung“)

Vorbereitung und Betrieb

- Zerkleinern Sie Lebensmittel vorher ggf. in Stücke bzw. Würfel von ca. 1,5 cm Größe.
- Setzen Sie immer erst das Zubehör (G-K) in den Verarbeitungsbehälter, bevor Sie beginnen Zutaten einzufüllen.
- Füllen Sie die Lebensmittel in den entsprechenden Behälter (maximale Füllmengen beachten, siehe auch Sicherheitshinweise).
- Verschließen Sie nun den Behälter mit dem dazugehörigen Deckel .
- Verbinden Sie den Netzstecker mit einer Steckdose in der Nähe.
- Schalten Sie das Gerät ein. (beachten Sie die Hinweise bzgl. der Kurzbetriebszeit).

Produktion

Motor-Geschwindigkeiten

Position "1"
für Früchte und Gemüse mit wenig Fasern, oder für Eier, Teig usw.

Position "2"
für Früchte und Gemüse mit viel bzw. harten Fasern oder für Fleisch usw.

Position "P" (Pulse)
Momentschalter für individuellen und sequentiellen Betrieb. In dieser Position rastet der Schalter nicht ein, sondern der Motor läuft nur, solange der Schalter in der Position gehalten wird.
Z.B. um Eiswürfel zu „crushen", Zwiebeln zu haken oder Nüsse o.ä. zu zerkleinern.

Tipps und spezifische Warnhinweise

Zerkleinerer-Messer (G)
Die normale Verarbeitungszeit für alle Zerkleinerungsprozesse beträgt 30-60 Sekunden.

- Wenn Sie Zwiebeln zerkleinern, benutzen Sie die Pulse-Funktion mehrmals, um zu verhindern, dass die Zwiebeln zu fein geschnitten werden.
- Lassen Sie das Gerät nicht zu lange laufen, wenn Sie Käse oder Schokolade zerkleinern. Andernfalls werden diese Zutaten zu warm, beginnen zu schmelzen und werden klumpig.

Falls Lebensmittel am Messer oder der Innenseite der Schüssel kleben:

1. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
2. Nehmen Sie den Deckel von der Schüssel.
3. Entfernen Sie die Zutaten vom Messer oder der Schüsselwand mit einem Spatel.

Knet-Messer (H)
Die normale Verarbeitungszeit für alle Knetprozesse beträgt 30-180 Sekunden.

Emulgierscheibe (I)
Die normale Verarbeitungszeit für alle Emulgierprozesse beträgt 30-70 Sekunden.

- Sie können mit der Emulgierscheibe Sahne, Eier und Eiweiß schlagen, sowie Instant-Pudding, Mayonnaise und Biskuitkuchenmischungen rühren.
- Benutzen Sie die Emulgierscheibe nicht, um Kuchenmischungen mit Butter oder Margarine zu rühren oder zum Kneten von Teig. Benutzen Sie für diese Arbeit das Knet-Messer (H).
- Stellen Sie sicher, dass die Schüssel und die Emulgierscheibe trocken und fettfrei sind, wenn Sie Eiweiß steif schlagen. Das Eiweiß muss Zimmer-temperatur haben.

Schneide-/Raspelscheiben (J/K)

- Wenn Sie weiche Zutaten raspeln, benutzen Sie die niedrigere Leistungsstufe 1, um zu verhindern, dass die Zutaten zu Brei verarbeitet werden.
- Wenn Sie eine große Menge Zutaten verarbeiten müssen, verarbeiten Sie kleine abgeteilte Mengen und leeren Sie die Schüssel zwischen den Arbeitsvorgängen.

Die Stopfer (F)
Üben Sie nicht zu großen Druck auf den Stopfer aus, wenn Sie Zutaten in den Einfülltrichter nach unten schieben.
Es gibt zwei verschiedene Stopfer (Klein und Groß) für dieses Gerät. Der kleine Stopfer kann aus dem großen Stopfer herausgenommen werden, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen.

- Schieben Sie mit dem großen Stopfer große Zutatenblöcke in den Verarbeitungsbehälter.
- Schieben Sie dünne Lebensmittel (wie z. B. Gurke, Karotte usw.) durch

Prodomus

das Loch im großen Stopfer und schieben Sie diese dann mit dem kleinen Stopfer.
- Schneiden Sie große Zutaten klein, damit Sie durch den Einfülltrichter passen.
- Um die besten Ergebnisse zu erzielen, füllen Sie den Einfülltrichter gleichmäßig.

Standmixer (L-P)
Achten Sie immer darauf, dass der Dichtungsring (O) zwischen dem Behälterboden und Messereinsatz (P) montiert ist (Siehe Seite 3, Abb.5).

- Um Flüssigkeiten während des Mixvorgangs hinzuzugeben, gießen Sie diese durch die Öffnung im Deckel in den Behälter.
- Wenn Sie eine große Menge zubereiten möchten, verarbeiten Sie kleine Mengen der Zutaten in mehreren Schritten anstatt einer großen Menge auf einmal.

Falls Zutaten an der Wand des Mixer-Behälters kleben:

1. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
2. Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie mit einem Spatel die Zutaten von der Wand des Behälters.
3. Halten Sie mit dem Spatel einen Sicherheitsabstand von ca. 2 cm zum Messer.

Achtung! Schalten Sie nach jedem Gebrauch das Gerät aus indem Sie den Bedienknopf auf „0“ stellen und ziehen Sie aus Sicherheitsgründen sofort den Netzstecker.

Reinigung und Pflege

Achtung Verletzungsgefahr! Beachten Sie die Sicherheitshinweise hinsichtlich scharfer Geräteteile und Stromschlaggefahr auf den vorderen Seiten.

Ziehen Sie grundsätzlich den Netzstecker vor der Reinigung und Aufbewahrung.

Unmittelbar nach jedem Gebrauch muss das Gerät gründlich gereinigt werden, damit keine Keime entsteh-en und nichts festtrocknen kann.

- Entfernen Sie nach dem Reinigen mögliche Rückstände von Spülmittel und Reinigungsmittel auf allen Lebensmittelkontaktflächen mit klarem Wasser.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine scharfen Reinigungsmittel oder metallische, scharfkantige Reinigungsgeräte. Die Oberflächen des Gerätes und des Zubehörs (Edelstahl/Kunststoff) können sonst beschädigt werden.
- Die Motorblock (E) sowie Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht ins Wasser getaucht werden. Wischen Sie diese bei Bedarf nur mit einem leicht feuchten Tuch ab und lassen Sie sie trocknen.

Hinweis:
Grundsätzlich können alle Teile mit Ausnahme des Motoblock (E) in der Spülmaschine gereinigt werden.

Achtung Sachschaden:
Verwenden Sie kein Reinigungsprogramm mit einer höheren Temperatur als 60°C, da es sonst zu Verformung und Beschädigung der Kunststoffteile kommen kann. Je nach verwendetem

Prodomus

Reinigungsmittel kann jedoch nicht ausgeschlossen werden, dass der Kunststoff der Zubehörteile angegriffen und die transparenten Zubehörteile trüb werden.

Insofern empfehlen wir die Reinigung per Hand wie folgt:

- Die Zubehörteile (mit Ausnahme des Motorblock(E) können mit heißem Wasser und Spülmittellauge ausgespült werden. Verwenden Sie zum säubern eine geeignete Spülbürste.
- **Die Klingen des Zerkleinerer-Messers(G) sind nicht dafür vorgesehen, abgenommen zu werden.** Reinigen Sie die Klingen **entgegengesetzt** der Schnittrichtung mit einer geeigneten Spülbürste.

Bei hartnäckigen Verschmutzungen

- Zum Einweichen hartnäckiger Verschmutzungen kann warmes Wasser (max. 60°) oder Spüllauge in die Verarbeitungsbehälter(C) oder Mixer-Behälter(N) gegeben werden. Die Aufnahme für Zubehöreinsätze (B) und die Zubehörteile(F-K) können bei Bedarf ebenfalls darin eingeweicht werden.
- Der Messereinsatz(P) des Mixer-Behälter(N) kann zur einfachen Reinigung herausgenommen werden. Drehen Sie hierfür den Messereinsatz(P) GEGEN den Uhrzeigersinn. Beim Wiedereinsetzen darauf achten dass der Dichtungsring(O) korrekt und sauber aufliegt. Dann den Mixer-Messereinsatz(P) im Uhrzeigersinn fest eindrehen.

Hinweis:

Aus hygienischen Gründen sollte der Messereinsatz(P) und Dichtungsring (O) in regelmäßigen Abständen wie zuvor beschrieben demontiert und gründlich gereinigt werden.

- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kindersicheren Platz auf.

Entsorgung

Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial sortenrein und entsprechend der örtlichen Müllvorschriften. Geben Sie Karton und Papier zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung. Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

Das Symbol (durchgestrichene Mülltonne) auf dem Produkt, in der Bedienungsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin. Fragen zur Entsorgung beantwortet Ihre kommunale Entsorgungsstelle.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Fragen zur Entsorgung beantwortet Ihre kommunale Entsorgungsstelle. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle (Altgerätesammelstelle der kommunalen Entsorgungsstelle). Führen Sie das Gerät damit einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Prodomus

Garantiehinweise

Eine Gewährleistung von 36 Monaten übernehmen wir, für das von uns vertriebene Gerät. Diese beginnt ab Kaufdatum (Kassenbon). Im Störungsfall geben Sie das komplette Gerät mit Fehlerangabe und dem Original-Kaufbeleg (Kassenbon), welcher für eine kostenlose Reparatur oder Umtausch zwingend erforderlich ist, in der Originalverpackung an Ihren Händler.

Wir bitten im Fall von Reklamationen zuerst die Service Hotline zum Ortstarif anzurufen. Die meisten Anfragen können schnell und einfach per Telefon gelöst werden:

Hausgeräte Kundendienst
Service Hotline Tel: (089) 3000 88 – 21
Service Fax: (089) 3000 88 –11

Während der Zeit der Gewährleistung können defekte Geräte **ausreichend frankiert** an unserer Service gesendet werden. **Unfrei ~~an uns~~ geschickte Geräte können nicht angenommen werden**.

Unser Tipp: Schicken Sie die Geräte aus Kostengründen nicht als Päckchen.

Innerhalb der Gewährleistung beseitigen wir Mängel des Gerätes, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen nach unserer Wahl durch Reparatur oder Umtausch. Diese Leistungen verlängern nicht die Gewährleistungsfrist. Es entsteht kein Anspruch auf eine neue Gewährleistungsfrist. Weitergehende Ansprüche, insbesondere Schadensersatz, sind ausgeschlossen.
Eine genaue Beschreibung der Beanstandung verkürzt die Bearbeitungsdauer.
Wir bitten um Verständnis, dass jegliche Kulanzansprüche ausgeschlossen sind:

- nach Ablauf der bauartbedingten Lebenszeit und für Verbrauchszubehör und Verschleißteile, wie z.B. Aufsteckteile, Filter etc.
- bei Bruchschäden, wie z.B. Glas, Porzellan oder Kunststoff
- bei Transportschäden, Fehlgebrauch, sowie
- bei mangelnder Pflege, Reinigung und Wartung und bei Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen
- bei chemischen und/oder elektrochemischen Einwirkungen
- bei Betrieb mit falscher Stromart bzw. Stromspannung und bei Anschluss an ungeeignete Stromquellen
- bei anormalen Umweltbedingungen und bei sachfremden Betriebsbedingungen
- sowie dann, wenn Reparaturen oder Fremdeingriffe von Personen vorgenommen werden, die von uns hierzu nicht autorisiert sind oder
- wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind oder
- Berührung mit ungeeigneten Stoffen den Defekt verursacht hat

Nach Ablauf der Gewährleistungszeit besteht ebenso die Möglichkeit das Gerät **ausreichend frankiert** an unseren Service zu senden. Die dann anfallenden Reparaturen sind kostenpflichtig.

Technische Änderungen vorbehalten.

Importeur: Prodomus Vertriebs-GmbH
Landsbergerstraße 439
81241 München

Version 08/2013

Prodomus